

Bienvenue au restaurant la Villa Cécile,

Haut-Savoyard d'adoption, Alexandre Beignon, notre Chef de cuisine vous mitonne des plats ancrés dans les saisons avec des produits frais qu'il maîtrise, pour vous proposer une cuisine raffinée et délicate.

Nous faisons le choix d'une cuisine responsable dans laquelle nous cuisinons tout sur place et fait maison, en circuit court.

La majorité des produits que nous cuisinons proviennent de petits producteurs locaux et nous sommes très attachés au rythme de la nature et à l'agriculture raisonnée.

Sa cuisine se décline selon vos envies, légère, détox ou gourmande ... vos plaisirs seront comblés avec notre belle carte des vins sélectionnés pour vous proposer un mariage heureux entre mets et vins.

Rachel, Silvia, Cécile et leur équipe vous souhaitent de passer un agréable moment.



Nous tenons à votre disposition une carte des allergènes.

Toute modification aux menus sera facturée 5€

Prix nets – Dernier service à 21h00.

L'accès au spa et aux piscines est exclusivement réservé aux clients de l'hôtel et des soins.

Les entrées

Terrine de campagne paysanne, carottes fondantes aux lards de Colonatta

Confit d'oignons à la grenadine et patates douces 18€

Tartare de daurade, brunoise de légumes croquants et zeste de citron vert 22€

Pressé de foie gras des Landes et volaille, chutney tajine et gelée de mangue

Pain grillé aux fruits secs 24€

Truite du Jura en gravlax, vinaigrette aux notes d'agrumes,

Petits palets de homard en bisque et mousse de poissons au jus de persil 24€

Huitres chaudes, sauce au Champagne,

Dés de pommes sautées et pousse d'épinards 26€

Le végétarien

Vélouté de coriandre et lait de coco,

Dés de tofu sautés au sésame et pignons de pin grillés 18€

Chèvre frais de nos montagnes, betterave en texture et crémeux d'avocat 22€

Orgetto crémeux et petits légumes, jus de persil et copeaux de parmesan 24€

Lasagne aux légumes de saison et salade verte 24€

Les délices du lac et de la mer

Nos poissons du lac Léman sont frais et servis selon arrivage

Filets de perches du lac Léman façon meunière,

Frites fraîches et salade mêlée 34€

Filet de féra du lac Léman snacké, beurre nantais à l'ail des ours

Fondue de poireaux au safran de Draillant 28€

Dos de cabillaud Skrei poêlé, crème légère au jus de coquillages et coriandre,

Légumes du marché et mousseline de vitelottes 28€

La bouche'rit

*Origine de nos viandes : viandes bovines et volailles françaises,
agneau d'Ecosse, filet de bœuf de Savoie*

Suprême de volaille rôti, sauce roquette

Beignets de pomme de terre et légumes printaniers 26€

Filet de selle d'agneau cuisson lente,

Jus simple à l'ail confit et thym frais,

Pointes d'asperges et carottes fanes infusées, sauge du jardin 28€

Filet de bœuf grillé sauce au foie gras

Frites fraîches et légumes du moment 36€

Menu Enfant 16€

Filets de perche ou pièce de bœuf, frites fraîches et/ou légumes du marché

Glace ou dessert maison

Menu Villa Cécile 46€

Terrine de campagne paysanne, carottes fondantes aux lards de Colonatta

Confit d'oignons à la grenadine et patates douces

Ou

Tartare de daurade, brunoise de légumes croquants et zeste de citron vert

Suprême de volaille rôti, sauce roquette

Beignets de pomme de terre et légumes printaniers

Ou

Dos de cabillaud Skrei poêlé, crème légère au jus de coquillages et coriandre,

Légumes du marché et mousseline de vitelottes

Coupe Villa Cécile

Fruits frais et sorbet du moment, meringue, crème double, coulis exotique

Ou

Pana Cotta onctueuse au lait d'amande,

Parfumée à la vanille et coulis de myrtille de Ballaison

Menu Lémanique 65€

***P**ressé de foie gras des Landes et volaille,*

Chutney tajine et gelée de mangue, pain grillé aux fruits secs

Ou

***T**ruite du Jura en gravlax, vinaigrette aux notes d'agrumes,*

Petits palets de homard en bisque et mousse de poissons au jus de persil

***F**ilet de féra du lac Léman snacké, beurre nantais à l'ail des ours*

Fondue de poireaux au safran de Draillant

Ou

***F**ilet de selle d'agneau cuisson lente,*

Jus simple à l'ail confit et thym frais

Pointes d'asperges et carottes fanes infusées, sauge du jardin

***D**essert à la carte*

Les gourmandises

*A*rdoise de fromages de la ferme La Poya 12€

*P*ana Cotta onctueuse au lait d'amande,

Parfumée à la vanille et coulis de myrtille de Ballaison 10€

*C*oupe Villa Cécile

Fruits frais et sorbet du moment, meringue, crème double, coulis exotique 12€

*T*arte fine aux pomme, caramel et glace vanille 12€

*M*oelleux au chocolat Caraïbe Grand Cru Valrhona (12 minutes) 13€

*D*élice chocolat lacté caramel, fraîcheur exotique et chantilly choco-coco 13€

*L*éman gourmand, assortiment de desserts 13€

Pour accompagner votre dessert,
on se laisse tenter par ...

Une coupe de champagne 12€

Un verre de vin doux Côtes de Gascogne « Soleil d'Automne » 9€

Une eau-de-vie (framboise, poire, ...) ou un génépi 11€

Une infusion de la maison Betjman et Barton 4.90€

*Menthe, tilleul de Carpentras, verveine, fleur d'oranger, camomille,
bouquet de Manon, tisane du berger, tisane des beaux jours, tisane beautiful B*

Une thé de la maison Mariages et Frères 4.50€

*Darjeeling, earl grey, sultane, orange pekoe, thé vert sur le Nil, Casablanca,
rouge métisse, rouge bourbon ...*